

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



ZOBACZ PRZEPIS



KATALOG PÓŁPRODUKTÓW

DO MISTRZOWSKICH RECEPTUR

LEGENDA

Zastosowanie półproduktów Terravita oraz Bellaria



TABLICZKI

do formowania tabliczek, batoników (pełnych, z dodatkami)



ORZECZY I BAKALIE

do oblewania suszonych owoców, drażwienia bakalii i orzechów



WAFLE DO LODÓW

do barierowania wafli lodowych



DRIP CAKE

do oblewania tortów w stylu drip cake



WYPIEKI ZAMKNIĘTE I OTWARTE

do nadziewania przed wypiekiem wyrobów ciastkarskich i piekarskich



LODY PRZEMYSŁOWE

do oblewania lodów metodą zanurzenia lub natrysku



PRALINY

do formowania pralin, batoników, tabliczek z nadzieniami oraz figurek z czekolady



MASY KREMOWE

dodatek do mas i kremów na bazie śmietany czy mascarpone, stosowanych do przekładania tortów, ciast i rolad



LODY W POJEMNIKU

do wkomponowania bazy smakowej w masy lodowe



DEKORACJE

do wykonywania ozdób z czekolady



MARKIZY

do nadziewania i przekładania bezpośrednio ciastek, wafli, makaroników itp.



STRACIATELLA

dodatek do mas lodowych w lodach typu straciatella



NADZIEWANE

do nadziewania na zimno gotowych wyrobów piekarskich i ciastkarskich (pączki, rogaliki, muffinki)



MUSY I GANASZE

składnik musów i ganasz do nadziewania czy przekładania wyrobów cukierniczych



LODY RZEMIEŚNICZE I DESERY

do wykończenia i dekoracji lodów i deserów



OBLEWANE

do oblewania po wypieku wyrobów ciastkarskich i piekarskich



GOFRY

do dekoracji gofrów, naleśników i innych dań na słodko



PRZED WYPIEKIEM

do nadziewania przed wypiekiem wyrobów świeżych i mrożonych



PO WYPIEKU

do nadziewania na zimno, po wypieku



PRZED LUB PO WYPIEKU

do nadziewania przed i po wypieku; zarówno na zimno jak i na ciepło



BEZ GLUTENU (W SKŁADZIE)

nie zawiera glutenu w składzie



PRZYJAZNE DLA WEGAN

nie zawiera substancji odzwierzęcych w składzie

SPIS TREŚCI

Czekolady

Czekolady Terravita _____ 3

Czekolady Bellaria _____ 5

Czekolady bez dodatku cukru, oparte na maltitolu _____ 6

Polewy cukiernicze _____ 7

Kremy cukiernicze

Kremy Terravita _____ 8

Kremy Bellaria _____ 10

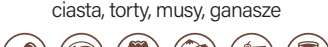
Produkty lodowe

Polewy lodowe _____ 12

Sosy _____ 14

CZEKOLADY TERRAVITA

Wyjątkowe czekolady do wielu zastosowań. Harmonijny smak i aksamitna konsystencja to doskonałe zwieńczenie każdego deseru.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)	
CZEKOLADA GORZKA 60 % BEZ E 476 Gorzka czekolada o ciemnobrązowej barwie i intensywnym aromacie Forma: płatki	tabliczki, dekoracje, brownie, piernik, ciasta czekoladowe, masy kremowe, torty, musy, ganasze, lody typu straciatella 	Masa kakaowa: min. 60 % Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●	KT-01-610	worek 20 kg (36 szt. / paleta)	
CZEKOLADA GORZKA 60 % Gorzka czekolada o ciemnobrązowej barwie i intensywnym aromacie Forma: płatki	tabliczki, dekoracje, polewy, brownie, piernik, ciasta czekoladowe, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 60 % Zawartość tłuszczu: min. 27 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●	KT-01-600	worek 10 kg (66 szt. / paleta)	
CZEKOLADA 55 % Czekolada o doskonałej płynności i intensywnym smaku kakaowym Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, produkty oblewane, owoce i bakalie, torty, masy kremowe, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 55 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●●	KT-01-055	worek 20 kg (36 szt. / paleta)	
CZEKOLADA 48 % BEZ E 476 Uniwersalna czekolada o klasycznym, zrównoważonym smaku i aromacie Forma: płatki	tabliczki, dekoracje, owoce i bakalie, ciasta, torty, musy, ganasze, lody typu straciatella 	Masa kakaowa: min. 48 % Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●	KT-01-051	worek 20 kg (36 szt. / paleta)	
CZEKOLADA 48 % Uniwersalna czekolada do wielu zastosowań o klasycznym, zrównoważonym smaku i aromacie Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, produkty oblewane, owoce i bakalie, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 48 % Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●●	KT-01-048	worek 20 kg (36 szt. / paleta)	
CZEKOLADA 45 % „ROMA I” Tradycyjna receptura o uniwersalnym zastosowaniu Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, produkty oblewane, owoce i bakalie, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 45 % Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●●	KT-01-050	worek 20 kg (36 szt. / paleta)	
			KT-01-040	worek 10 kg (66 szt. / paleta)	
CZEKOLADA 38 % Zoptymalizowana receptura o szerokim wachlarzu zastosowań Forma: płatki	praliny i figurki, dekoracje, produkty oblewane, owoce i bakalie, ciasta, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 38 % Zawartość tłuszczu: min. 28 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	KT-01-038	worek 20 kg (36 szt. / paleta)	

●●●● – niska lepkość, bardzo płynna ●●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność ●● – wysoka lepkość, mało płynna

CZEKOLADY TERRAVITA

Wyjątkowe czekolady do wielu zastosowań. Harmonijny smak i aksamitna konsystencja to doskonałe zwieńczenie każdego deseru.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
CZEKOLADA MLECZNA 32 % Zbalansowany, harmonijny smak nut mlecznych i kakaowych, czekolada mleczna o jasnobrązowym kolorze Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, oblewanie, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 32 % Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 18 mcy Lepkość: ●●●	KT-02-035	worek 20 kg (36 szt. / paleta) 
CZEKOLADA MLECZNA 28 % Mleczna czekolada o uniwersalnym zastosowaniu Forma: płatki	praliny i figurki, dekoracje, produkty oblewane, owoce i bakalie, ciasta, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 28 % Zawartość tłuszczu: min. 29 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	KT-02-030	worek 20 kg (36 szt. / paleta) 
CZEKOLADA MLECZNA 25 % Wydajna mleczna czekolada do wielu zastosowań Forma: płatki	tabliczki, polewy, owoce i bakalie, ciasta, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 25 % Zawartość tłuszczu: min. 25 % Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	KT-02-024	worek 20 kg (36 szt. / paleta) 

●●●● – niska lepkość, bardzo płynna ●●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność ●● – wysoka lepkość, mało płynna



CZEKOLADY BELLARIA

Doskonałej jakości czekolady temperowane, w formie wygodnych w użyciu kostek.
Niezaszypiona baza i dodatek do deserów.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
CZEKOLADA GORZKA 77 % Wykwintna, intensywnie gorzka czekolada o głębokim brązowym odcieniu Forma: kostki	tabliczki, dekoracje, masy kremowe, torty, ciasta czekoladowe, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 77 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uptynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●●	CT-01-K77-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-01-W77-20	worek 20 kg 36 szt. / paleta
CZEKOLADA GORZKA 70 % Wyrazista gorzka czekolada o mocno brązowej barwie Forma: kostki	tabliczki, dekoracje, masy kremowe, torty, ciasta czekoladowe, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 70 % Zawartość tłuszczu: min. 32 % Uptynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●●	CT-01-K70-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA GORZKA 60 % Gorzka czekolada o ciemnobrązowej barwie i szlachetnym aromacie Forma: kostki	tabliczki, dekoracje, ciasta czekoladowe, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 60 % Zawartość tłuszczu: min. 28 % Uptynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●	CT-01-K60-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-01-K60-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA KUWERTURA 56 % Łagodnie deserowa, wyważona receptura o podwyższonej zawartości tłuszczu i aksamitnej konsystencji Forma: kostki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 56 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uptynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●●●	CT-01-K56-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-01-K56-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA 55 % Harmonijna i wyważona w smaku o delikatnej brązowej barwie Forma: kostki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 55 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uptynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mce Lepkość: ●●●●	CT-01-K55-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-01-K55-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA MLECZNA KUWERTURA 34,5 % Intensywnie mleczna z subtelną nutą kakaową o aksamitnej konsystencji Forma: kostki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze 	Masa kakaowa: min. 34,5 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uptynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 18 mcy Lepkość: ●●●●	CT-02-K34-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-02-K34-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)

●●●● – niska lepkość, bardzo płynna ●●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność ●● – wysoka lepkość, mało płynna

* na zamówienie

CZEKOLADY BELLARIA

Doskonałej jakości czekolady temperowane, w formie wygodnych w użyciu kostek.
Niezastąpiona baza i dodatek do deserów.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
CZEKOLADA BIAŁA 33% Głęboki, pełnomleczny smak i kremowa barwa Forma: kostki	tabliczki, praliny, dekoracje, oblewanie, polewy, masy kremowe, torty, musy, ganasze	Masa kakaowa: min. 25% Zawartość tłuszczu: min. 33% Upłynnienie: 45-47°C Temperowanie: 28-29°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	CT-03-K33-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-03-K33-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)
CZEKOLADA BIAŁA 28% Zoptymalizowana receptura do uniwersalnych zastosowań o wyrazistym mlecznym smaku i zbalansowanej słodczy oraz kremowej barwie Forma: kostki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, oblewanie, polewy, owoce i bakalie, ciasta, musy, ganasze	Masa kakaowa: min. 25% Zawartość tłuszczu: min. 28% Upłynnienie: 45-47°C Temperowanie: 28-29°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	CT-03-K28-04	karton 4 kg (144 szt. / paleta)
			CT-03-K28-10	karton 10 kg (52 szt. / paleta)

●●●● – niska lepkość, bardzo płynna ●●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność ●● – wysoka lepkość, mało płynna

CZEKOLADY BEZ DODATKU CUKRU, OPARTE NA MALTITOLU

Czekolady bez dodatku cukru*. Doskonały smak i konsystencja. Bardzo dobra płynność.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
CZEKOLADA MLECZNA KUWERTURA 34,5% Intensywnie mleczna z subtelną nutą kakaową o ciepłej jasnobrązowej barwie Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze	Masa kakaowa: min. 34,5% Zawartość tłuszczu: min. 34% Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●●	KT-04-034	worek 20 kg (36 szt. / paleta)
CZEKOLADA 49%** O intensywnie czekoladowym smaku i obniżonym odczuciu słodczy Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, produkty oblewane, owoce i bakalie, torty, musy, ganasze	Masa kakaowa: min. 49% Zawartość tłuszczu: min. 30% Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	KT-04-049	worek 20 kg (36 szt. / paleta)
CZEKOLADA 55% O intensywnie czekoladowym smaku i obniżonym odczuciu słodczy Forma: płatki	tabliczki, praliny i figurki, dekoracje, polewy, produkty oblewane, owoce i bakalie, masy kremowe, torty, musy, ganasze	Masa kakaowa: min. 55% Zawartość tłuszczu: min. 35% Upłynnienie: 45-50°C Temperowanie: 30-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	KT-04-055	worek 20 kg (36 szt. / paleta)

●●●● – niska lepkość, bardzo płynna ●●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność ●● – wysoka lepkość, mało płynna

* W procesie produkcji cukier jako składnik zastąpiony maltitolem.

** na zamówienie

POLEWY CUKIERNICZE

Wysoko wydajne polewy cukierskie o doskonałej krystalizacji i walorach zbliżonych do czekolady. Tworzą ciekawą, chrupiącą warstwę na oblewanym wyrobie.

NOWOŚĆ

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
POLEWA MULTI INTENSE O intensywnie kakaowym smaku i głębokiej, czekoladowej barwie Polewa na tłuszczu nieutwardzonym (NH) Forma: płatki	ganasz, glazaż, zamsz, dekoracje, polewy, oblewanie, pączki, eklery, pierniki, torty, owoce i bakalie,	Zawartość tłuszczu: min. 37 % Uplynnienie: 40- 45°C Oblewanie: 35- 40°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12- 20°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	PC-01-044	worek 10 kg (66 szt. / paleta)
POLEWA BAMBO PRIMA O smaku kakaowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: płatki	ganasz, glazaż, zamsz, praliny, dekoracje, polewy, oblewanie, pączki, eklery, pierniki, torty, owoce i bakalie	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uplynnienie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 18 mcy Lepkość: ●●●	PC-01-042	worek 20 kg (36 szt. / paleta)
POLEWA MLECZNA O smaku mleczno-kakaowym oraz barwie jasnobrązowej Forma: płatki	ganasz, glazaż, zamsz, praliny, dekoracje, polewy, oblewanie, pączki, eklery, pierniki, torty, owoce i bakalie	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uplynnienie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 18 mcy Lepkość: ●●●	PC-03-020	worek 20 kg (36 szt. / paleta)
POLEWA TOFFI O smaku toffi oraz barwie karmelowej Forma: płatki	ganasz, glazaż, zamsz, praliny, dekoracje, polewy, oblewanie, pączki, eklery, pierniki, torty, owoce i bakalie	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uplynnienie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 18 mcy Lepkość: ●●●	PC-04-010	worek 20 kg (36 szt. / paleta)
POLEWA BIAŁA O smaku mlecznym oraz barwie jasnokremowej. Neutralna baza do barwienia i aromatyzacji Forma: płatki	ganasz, glazaż, zamsz, praliny, dekoracje, polewy, oblewanie, pączki, eklery, pierniki, torty, owoce i bakalie	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uplynnienie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	PC-02-021	worek 20 kg (36 szt. / paleta)

●●●● – niska lepkość, bardzo płynna ●●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność ●● – wysoka lepkość, mało płynna
* na zamówienie



KREMY CUKIERNICZE TERRAVITA

Kremy tłuszczowe o wielu zastosowaniach. Bezpośrednio do przekładania wyrobów ciastkarskich oraz przygotowywania nadzień wyrobów cukierniczych w połączeniu ze śmietaną czy mascarpone. Do nadziewania po wypieku.

KREMY CLASSIC

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
KREM O SMAKU TOFFI O smaku toffi oraz barwie miodowobrazowej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 33 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: 	KC-01-040	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM O SMAKU CZEKOLADOWO-ARACHIDOWYM O intensywnym smaku czekolady i arachidu oraz barwie brązowej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: 	KC-01-030	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM MLECZNY O zbalansowanym smaku mleczno-waniliowym oraz barwie jasnej, kremowej. Stosowany jako baza do barwienia i aromatyzacji Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: 	KC-01-010	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM O SMAKU KOKOSOWYM O smaku kokosowym oraz jasnej, mlecznej barwie Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: 	KC-01-050	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM CZEKOLADOWY O intensywniej brązowej barwie i smaku czekoladowym, pochodzącym z kakao o obniżonej zawartości tłuszczu oraz miazgi kakaowej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: 	KC-01-060	karton 12 kg (42 szt. / paleta)  

 – twarda  – półtwarda  – smarowna



KREMY PREMIUM

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
KREM O SMAKU TOFFI O smaku toffi oraz barwie miodowożółtej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KP-01-030	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM ARACHIDOWY O smaku arachidowym (zawartość mączki z orzechów arachidowych 10%) oraz barwie złocistobrazowej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KP-01-020	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM KAWOWY O smaku kawowym (zawartość pasty kawowej 1%) oraz barwie jasnobrazowej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 29 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KP-01-040	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM O SMAKU CHAŁWOWYM O smaku chałwowym (zawartość miazgi sezamowej 12%) oraz barwie beżowej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 28 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 8 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KP-01-060	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM O SMAKU ADWOKAT O smaku adwokatu, likieru oraz barwie żółtej charakterystycznej dla adwokatu Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KP-01-070	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 
KREM O SMAKU TRUFLOWYM O smaku czekoladowo-truflowym oraz barwie ciemnokakaowej Forma: zestalona/twarda	pączki, muffiny, masy kremowe, wafle, makaroniki, markizy, gofry, naleśniki, ganasze     	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnienie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KP-01-080	karton 12 kg (42 szt. / paleta) 

■■■■■ – twarda ■■■■ – półtwarda ■■■ – smarowna



KREMY BELLARIA

Miękkie, gotowe do użycia kremy cukiernicze. Do nadziewania, oblewania, do musów i mas kremowych. Szeroki asortyment smaków.

MULTI CREAM Z FUNKCJĄ COVER KREMU

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
KREM MLECZNY (BIAŁY) O smaku mlecznym, neutralnym oraz barwie jasnej, kremowej. Stosowany jako baza do barwienia i aromatyzacji Forma: zestalona/miękka	pączki, muffiny, makaroniki, markizy, wafle, gofry, naleśniki 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■	KS-01-016	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta) 
KREM CZEKOLADOWY* O smaku intensywnie czekoladowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: zestalona/miękka	pączki, muffiny, makaroniki, markizy, wafle, gofry, naleśniki 	Zawartość tłuszczu: min. 33 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KS-01-065	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta) 
KREM O SMAKU TOFFI* O smaku toffi, z nutą o smaku cukierków typu krówka oraz barwie miodowożółtej Forma: zestalona/miękka	pączki, muffiny, makaroniki, markizy, wafle, gofry, naleśniki 	Zawartość tłuszczu: min. 33 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KS-01-045	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta) 
KREM O SMAKU KOKOSOWYM* O smaku kokosowym oraz barwie jasnej, mlecznej Forma: zestalona/miękka	pączki, muffiny, makaroniki, markizy, wafle, gofry, naleśniki 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■	KS-01-052	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta) 
KREM ORZECHOWY (ORZECH ŁASKOWY 13 %) O smaku orzechowym (zawartość miazgi z orzechów łaskowych 13 %) oraz barwie jasnobrązowej, orzechowej Forma: zestalona/miękka	pączki, muffiny, makaroniki, markizy, wafle, gofry, naleśniki 	Zawartość tłuszczu: min. 36 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KS-01-026	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta) 

■■■■ – silnie smarowna ■■■ – umiarkowanie smarowna

* na zamówienie



KREMY BELLARIA

Profesjonalne kremy termostabilne w wypiekach zamkniętych, otwartych i półotwartych. Po wypieku zachowują pierwotną, aksamitną konsystencję i wyrazisty smak. Nadają się do mrożenia przed i po wypieku.

KREMY TERMOSTABILNE

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
KREM O SMAKU ORZECHA LASKOWEGO* O smaku orzechowym oraz barwie brązowej Forma: zestalona/miękka	rogale drożdżowe i croissanty, wypiekane ciastka i ciasta, pączki, drożdżówki, mrożone ciasta, polewy, muffiny, masy kremowe, gofry    	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KZ-01-025	wiadro 12 kg (44 szt. / paleta)  
KREM CZEKOLADOWY O smaku czekoladowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: zestalona/miękka	rogale drożdżowe i croissanty, wypiekane ciastka i ciasta, pączki, drożdżówki, mrożone ciasta, polewy, muffiny, masy kremowe, gofry    	Zawartość tłuszczu: min. 29 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■■	KZ-01-015	wiadro 12 kg (44 szt. / paleta)  

■■■■■ – bardzo mocno smarowna

* na zamówienie

KREMY DO ZAPIEKANIA

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
KREM O SMAKU CZEKOLADOWYM O smaku czekoladowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: zestalona/twarda	rogale drożdżowe i croissanty, wypiekane ciastka i ciasta (wypieki zamknięte) 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 8 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KZ-01-010	karton 12 kg (42 szt. / paleta)  

■■■■■ – twarda ■■■■ – półtwarda ■■■ – smarowna



POLEWY LODOWE

Polewy zastygające do oblewania lodów lub deserów mrożonych. Tworzą chrupiącą, cienką warstwę na oblewanym wyrobie. Podkreślają i uzupełniają smak produktu.

POLEWY LODOWO-CUKIERNICZE TYPU DRIP CAKE

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
POLEWA MELKA II O smaku mleczno-czekoladowym oraz barwie brązowej Forma: zestalona	drip cake, lody  	Zawartość tłuszczu: min. 56,5 % Upłynnianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	LK-03-055	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			LK-03-015	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA DECZEK O smaku deserowo-czekoladowym oraz barwie brązowej Forma: zestalona	drip cake, lody  	Zawartość tłuszczu: min. 48 % Upłynnianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●	LK-05-055	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			LK-05-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA POLTRUSK O smaku truskawkowym oraz barwie intensywnie czerwonej Forma: zestalona	drip cake, lody  	Zawartość tłuszczu: min. 58 % Upłynnianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●●	PL-08-015	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			PL-08-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA BIAŁY POLAR O smaku mlecznym oraz barwie jasnokremowej Forma: zestalona	drip cake, lody  	Zawartość tłuszczu: min. 50 % Upłynnianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●	PL-03-015	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			PL-03-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)

Lepkość polew lodowych mierzona metodą Rheotest 2.1 (40°C):

●●●● – bardzo niska lepkość (80-100 mPas), bardzo wysoka płynność ●●● – niska lepkość (120-130 mPas), wysoka płynność

●● – umiarkowana lepkość (150-170 mPas), umiarkowana płynność ● – wysoka lepkość (200-220 mPas), niska płynność



POLEWY TYPOWO LODOWE

NOWOŚĆ

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)
POLEWA IceChoc INTENSE* O smaku czekoladowym oraz barwie brązowej Forma: zestalona	lody 	Zawartość tłuszczu: min. 40 % Uplynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 8 mcy Lepkość: ●●●	LK-03-025	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA POLAR O smaku czekoladowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: zestalona	lody 	Zawartość tłuszczu: min. 55 % Uplynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	PL-01-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA POLAR MLECZNY O smaku mleczno-czekoladowym oraz barwie brązowej Forma: zestalona	lody 	Zawartość tłuszczu: min. 55 % Uplynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●	PL-02-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA POLNUTS O smaku arachidowo-kakaowym oraz barwie brązowej Forma: zestalona	lody 	Zawartość tłuszczu: min. 58 % Uplynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	PL-04-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA BARIERUJĄCA O smaku kakaowym oraz barwie ciemnobrązowej Do natrysku wafli rożkowych Forma: zestalona	lody 	Zawartość tłuszczu: min. 50 % Uplynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●●●●	PL-06-002	wiadro 18 kg (32 szt. / paleta)
BAZA DO POLEW OWOCOWYCH O smaku mleczno-jogurtowym oraz barwie jasnokremowej Do barwienia i aromatyzacji Forma: zestalona	lody 	Zawartość tłuszczu: min. 57,5 % Uplynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●●	PL-10-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)

Lepkość polew lodowych mierzona metodą Rheotest 2.1 (40°C):

●●●● – bardzo niska lepkość (80-100 mPas), bardzo wysoka płynność ●●● – niska lepkość (120-130 mPas), wysoka płynność
●● – umiarkowana lepkość (150-170 mPas), umiarkowana płynność ● – wysoka lepkość (200-220 mPas), niska płynność

* na zamówienie



SOSY

Sosy do lodów, gofrów i słodkich deserów. Doskonały smak, wyjątkowa jakość, aksamitna konsystencja i atrakcyjna barwa to perfekcyjne wykończenie każdej deserowej kreacji. W opakowaniach przemysłowych lub butelkach z dozownikiem dla rzemiosła.

SOSY DO ZASTOSOWAŃ PRZEMYSŁOWYCH*

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
SOS O SMAKU CZEKOLADOWYM O smaku czekoladowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy   	Ekstrakt: min. 70 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●●	CS-03-012	paletokontener 1000 kg 
SOS O SMAKU TOFFI O smaku toffi oraz barwie kremowożółtej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy   	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●	CS-03-021	paletokontener 1000 kg 
SOS MOCCA O smaku typowym dla mocca oraz barwie brązowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy   	Ekstrakt: min. 58 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 3 mce Lepkość: ●●	CS-03-080	paletokontener 1000 kg 
SOS O SMAKU ADWOKAT O smaku typowym dla adwokatu oraz barwie intensywnie żółtej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy   	Ekstrakt: min. 66 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●●	CS-03-031	paletokontener 1000 kg 

●●● – niska lepkość, wyższa płynność sosu ●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność sosu ● – wysoka lepkość, niższa płynność sosu

* na zamówienie





Ferravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



SOSY DO ZASTOSOWAŃ RZEMIEŚLNICZYCH*

NOWOŚĆ

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE (PALETYZACJA)	
SOS MALINOWY O smaku malinowym oraz barwie typowej dla maliny Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-094	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS TRUSKAWKOWY O smaku truskawkowym oraz barwie typowej dla truskawki Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-054	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU MANGO I MARAKUI O smaku mango-marakuja oraz barwie żółtej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-040	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU GRANATU I CZERWONYCH WINOGRON O smaku granat-winogrono oraz barwie czerwonej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-042	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU KIWI I JABŁKA O smaku kiwi i zielonego jabłka oraz barwie zielonej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-038	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU GUMY BALONOWEJ O smaku gumy balonowej oraz barwie różowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery 	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●	CS-01-055	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU SŁONEGO KARMELU O smaku słonego karmelu oraz barwie jasnokarmelowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy 	Ekstrakt: min. 72 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●	CS-01-034	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU CZEKOŁADOWYM O smaku czekoladowym oraz barwie ciemnobrązowej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy 	Ekstrakt: min. 70 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●	CS-01-046	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU TOFFI O smaku toffi oraz barwie kremowożółtej Forma: płynna	gofry, naleśniki, lody, desery, dodatek do kawy 	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●	CS-01-044	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	

●●● – niska lepkość, wyższa płynność sosu ●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność sosu ● – wysoka lepkość, niższa płynność sosu

*W ramach pełnej gamy oferowanych smaków – możliwość modyfikacji płynności sosów rzemieślniczych pod kątem zastosowań przemysłowych (wprowadzenie sosów w masę lodową na liniach produkcyjnych)

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW



ZOBACZ PRZEPIS



111-PP-2025PL

TERRAVITA SP. Z O.O.

ul. Szarych Szeregów 48 | 60-462 Poznań

KONTAKT DLA HURTOWNI I DYSTRYBUTORÓW:

607 585 132

kujawsko-pomorskie
pomorskie
warmińsko-mazurskie
zachodniopomorskie

601 745 278

dolnośląskie
lubuskie
opolskie
wielkopolskie

605 370 821

łódzkie
małopolskie
śląskie
świętokrzyskie

607 585 081

lubelskie
mazowieckie
podkarpackie
podlaskie

POZOSTALI KLIENCI:

+48 61 66 88 305
+48 61 66 88 306

www.terravitapro.pl